

Curriculum Vitae



Informazioni personali

Cognome , Nome

Indirizzo

Telefono

Sito internet

E-mail

Contatto skype

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

Occupazione desiderata/Settore
professionale

Celano Orazio

Via P. Gesu'grande 38, Balestrate (PA)

3207286777

www.eziocelano.blogspot.com

<http://eziocelano.wix.com/chef>

eziocelano@tiscali.it

eziochef1

Italiana

28/02/1982

maschio

CUOCO

Esperienze professionali

Date

25/04/2015 – 30/10/2015

Lavoro o posizione ricoperti

Chef di cucina

Principali attivita' e responsabilita'

Pianificazione menu' per servizio alla carte' banchettistica e menu' degustazione,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Park hotel resort ** Baja Sardinia (OT) costa smeralda**

Tipo di attivita' o settore

Settore cucina

Date

01/04/2014 – 10/10/2014

Lavoro o posizione ricoperti

Chef di cucina

Principali attivita' e responsabilita'

Pianificazione menu' per servizio alla carte' banchettistica e menu' degustazione,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Hotel Tempo di mare** Favignana(TP) Sicilia**

Tipo di attivita' o settore

Settore cucina

Date **01/04/2013 – 10/10/2013**

Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina

Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' per servizio alla carte' banchettistica e menu' degustazione,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto.

Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel Tempo di mare**** Favignana\(TP\) Sicilia](#)

Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **01/03/2012 – 30/10/2012**

Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina

Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' per servizio alla carte' e banchettistica ,organizzazione brigata il budget costo pasto fissato .

Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel falconara charming house e resort **** Butera \(CT\) Sicilia](#)

Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **01/04/2011 – 15/10/2011**

Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina

Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' per servizio alla carte' ,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto ordini ed economato

Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel palau **** , Palau \(OT\) Sardegna](#)

Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **01/11/2010 – 20/03/2011**

Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina

Principali attività e responsabilità esecuzione dei menu' stagionali alla carte e grand carte dell'executive chef Niko Sinisgalli , organizzazione brigata, ordini

Nome e indirizzo del datore di lavoro [Ristorante Hotel exedra****L \(ristorante Tazio ,boscolo hotels\) piazza Repubblica Roma](#)

Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **10/05/2010 – 10/10/2010**

Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina

Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' per servizio a buffet',organizzazione brigata ,e calcolo costo pasto

Nome e indirizzo del datore di lavoro [Resort Capovaticano 4**** Ricadi \(VV\)Gruppo Philosophy](#)

Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **12/02/2009 – 30/03/2010**
Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina
Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' a la carte e banchettistica, organizzazione brigata ,e calcolo costi
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel Marina Holiday 4****S, Balestrate \(PA\)](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **1/11/2008 – 06/12/2008**
Lavoro o posizione ricoperti Pasticcere
Principali attività e responsabilità Pasticcere ,preparazione dessert a la carte ,e banchettistica,prodotti prima colazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Grand Hotel Palazzo 5***** -Livorno](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **1/04/2007 – 28/10/2008**
Lavoro o posizione ricoperti Chef di cucina
Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' per servizio a la carte,organizzazione brigata ,e calcolo costi pasto
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Agriturismo la pievanella 5 spighe –contry inn- Monte antico – \(GR\)](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **1/04/2006 – 15/10/2006**
Lavoro o posizione ricoperti Sous chef
Principali attività e responsabilità Pianificazione menu' a la carte ,e responsabilita' della cucina in mancanza dello chef
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Relais & Chateaux Cala del porto – Punta Ala \(GR\) gruppo baglioni](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **10/12/05 – 15/03/2006**
Lavoro o posizione ricoperti Pasticcere
Principali attività e responsabilità Pasticcere ,preparazione dessert a la carte , banchettistica,prodotti prima colazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel San Clemente Palace 5*****L - Venezia](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina (chef Ivan Catenacci)

Date **15/04/2005 – 15/10/2005**
Lavoro o posizione ricoperti Capo partita
Principali attività e responsabilità Organizzazione della propria partita
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel Alleluia 4**** - gruppo baglioni hotels- Punta Ala \(GR\)](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

<u>Date</u>	20/10/2004 – 20/03/2005
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel Aldrovandi Palace 5*****L – Roma ,Chef Alfonso Iaccarino e Di Giacinto; – ristorante 1 stella michelin
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<u>Date</u>	15/04/2005 – 15/10/2005
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel Alleluia 4**** - gruppo baglioni hotels- Punta Ala (GR)
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<u>Date</u>	20/10/2004 – 20/03/2005
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel Aldrovandi Palace 5*****L – Roma ,Chef Alfonso Iaccarino e Di Giacinto; – ristorante 1 stella michelin
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<u>Date</u>	15/04/2004 – 10/10/2004
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel Alleluia 4**** - gruppo baglioni hotels – Punta Ala (GR)
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<u>Date</u>	5/10/2003 – 30/03/2004
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Pasticcere
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Pasticcere ,preparazione dessert a la carte ,e banchettistica,prodotti prima colazione
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel Astoria 4*****S – gruppo Boscolo Hotels Chef Niko Sinisgalli
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<u>Date</u>	20/04/2003 – 30/09/2003
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Club Hotel Dante 4*****S – Cervia (RA)
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<u>Date</u>	1/08/2001 – 20/03/2003
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita tournant,
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione e sostituzione di tutte le partite
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ristorante Segreto – San Gallen (Svizzera) -1 stella michelin Chef key (giapponese)
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina

Date **1/03/2001 – 18/07/2001**
Lavoro o posizione ricoperti Commis di cucina
Principali attività e responsabilità Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel Palazzo Sasso 5*****L – Ravello \(SA\) – ristorante 2 stelle michelin](#)
Tipo di attività o settore [Chef Pino Lavarra e Stefano Baiocco;](#)
Settore cucina

Date **1/10/2000 – 20/02/2001**
Lavoro o posizione ricoperti Commis di cucina
Principali attività e responsabilità Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Osteria del Veneziano – Leverkusen Germania – ristorante alla guida Michelin 2 forchette](#)
Tipo di attività o settore [Chef Massimiliano Mandozzi;](#)
Settore cucina

Date **12/05/2000 – 30/09/2000**
Lavoro o posizione ricoperti Commis di cucina
Principali attività e responsabilità Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel villaggio citta' del Mare – Terrasini \(PA\)](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **20/05/1999 – 30/09/1999**
Lavoro o posizione ricoperti Commis di cucina
Principali attività e responsabilità Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel Porta Vescovo 3*** - Arabba - Belluno](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **1/05/1998 – 20/09/1998**
Lavoro o posizione ricoperti Commis di cucina
Principali attività e responsabilità Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Bacco 's pub Balestrate \(PA\)](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Date **1/05/1997 – 30/09/1997**
Lavoro o posizione ricoperti Commis di cucina (stage)
Principali attività e responsabilità Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro [Hotel villaggio citta' del Mare – Terrasini \(PA\)](#)
Tipo di attività o settore Settore cucina

Attestati e riconoscimenti

- Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, presso l'istituto alberghiero di Balestrate (PA) con il voto di 89/100.
- Attestato di partecipazione alle sculture in zucchero istituto etoile .
- Attestato di partecipazione al corso di sculture vegetali, conseguito a San Gallen Svizzera.
- Attestato di partecipazione ai corsi di cucina creativa e dessert a piatto.
- Attestato di partecipazione al corso petit four, e biscotteria istituto etoile
- Attestato di partecipazione al corso di torte moderne al laboratorio luxardo.
- Diploma e medaglia di bronzo agli internazionali Artistica 2005 conseguita nella fiera di Rimini. (4-6 febbraio 2005)
- Diploma e medaglie bronzo ed argento all'artistica 2006 di Rimini .
- Attestato di partecipazione al corso di sculture in ghiaccio presso l'istituto etoile.
- Medaglia di bronzo artistica 2007 con sculture di vegetali, zucchero, pasta pane e margarina.
- Corso di aggiornamento sulla panificazione , bilanciamento impasto pizza, farine e caratteristiche dell'impasto.
- Corso di aerografia , per torte e decorazioni varie presso istituto aerografia Airbrush art Genova il 27-28-29- 30/09/2007
- Stage marzo 2007 presso pasticceria Palazzolo Cinisi (pa)
- 2/3/4 novembre 2009 Partecipazione al corso di cioccolateria e pralineria moderna scuola dolce e salato maddaloni maestro eduar bechoux.
- 14 febbraio 2010 partecipazione alla prova del cuoco , rai 1 , gara e rappresentazione della cucina siciliana
- 18 febbraio 2015 partecipazione al corso di cake designe (palermo) maestra " Marina La Mattina